

Plněné bramborové knedlíky se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 6

- Vařené oloupané brambory 800 g
- Hrubá mouka 160 g
- Krupice 60 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Vařené uzené maso 300 g
- Sádlo/olej 80 g
- Cibule 2 ks
- Červené zelí 600 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 dl
- Jablko 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Den předem uvaříme brambory ve slupce a oloupeme je. Před přípravou je jemně nastrouháme, přidáme mouku, krupici, vejce, sůl a krátce zpracujeme v hladké těsto. Rozdělíme je na 12-16 dílků, ty roztlačíme v placičky, poklademe uzeným masem nakrájeným na kostičky a uděláme knedlíky. Hned je zaváříme do vařící osolené vody a vaříme asi 15 minut, při tom je jednou obrátíme. Na talířích je omastíme cibulí osmaženou na tuku a doplníme červeným nebo bílým zelím, případně špenátem.

PŘÍPRAVA ZELÍ:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme zelí nakrájené na tenké nudličky, trochu vody a

dusíme. Do téměř měkkého zelí vmícháme hrubě nastrouhané jablko, cukr, ocet, sůl a dohotovíme

Poznámka:

Cukr, sůl, ocet do zelí přidáme dle chuti.